

NEWS RELEASE



株式会社ホテルグランヴィア広島
〒732-0822 広島市南区松原町1-5

平成19年12月12日

【報道関係各位】

広島県観光キャンペーン「ええじゃん冬の広島県」協賛企画

冬の味覚 広島カキを使用した「広島ええじゃん鍋」がホテルで味わえる

あつたかええじゃん鍋！宿泊プラン販売

【期間】平成19年12月15日(土)～平成20年3月16日(日)



ホテルグランヴィア広島(広島市南区松原町、総支配人:竹田清)は、広島県観光キャンペーン「ええじゃん冬の広島県」に合わせて、冬の味覚「広島カキ」を使用した「広島ええじゃん鍋」が楽しめる「あつたかええじゃん鍋！宿泊プラン」を12月15日(土)より販売いたします。観光に便利な路面電車の一日乗車券もついていますので、食べて、見て、冬の広島を満喫できる宿泊プランです。



ホテルグランヴィア広島では、「広島を食べてみんさい・見てみんさい」と題し、「安芸の宮島あなご飯プラン」、「ひろしまお好み物語宿泊プラン」など、広島の魅力と宿泊がセットになった宿泊プランを販売しております。この度、広島の新たなご当地鍋として注目を集める「広島ええじゃん鍋(※)」の夕食をセットにした「あつたかええじゃん鍋！宿泊プラン」を冬季限定で販売いたします。

「あつたかええじゃん鍋！宿泊プラン」では、ホテル直営の和食レストランにて「広島ええじゃん鍋」をお楽しみいただける他、世界遺産「安芸の宮島」、広島平和記念公園など観光に便利な路面電車の一日乗車券もついた、とてもお得なプランです。寒い季節に体が芯から温まる広島の新名物「広島ええじゃん鍋」を食べて、路面電車でゆっくりと冬の広島をご散策ください。

「あつたかええじゃん鍋！宿泊プラン」の概要は、以下の通りです。

◇タイトル あつたかええじゃん鍋！宿泊プラン

◇期間 平成19年12月15日(土)～平成20年3月16日(日)

※2008年2月23日(土)・24日(日)は除きます

◇部屋 ツインルーム

◇販売価格 1室 21,000円～28,500円(日にちにより変動いたします)

※お二人までツインルームにお泊りの場合の1室1泊料金です。(税金・サービス料を含みます)

◇プラン内容

- ・夕食は地下1階 味処「ぐらんういあ亭」にて「広島ええじゃん鍋」をご用意いたします。

- ・夕食時にワンドリンク(ビール or 日本酒 or ソフトドリンク)プレゼント。

- ・観光に便利な広島電路面電車の1日乗車券をお一人さまにつき1枚プレゼント。

- ・朝食付き。

◇お問合せ ホテルグランヴィア広島 宿泊予約係 TEL 082-262-1113 (直通) <受付時間 9:00～19:00>

※広島ええじゃん鍋

2005年10月に子供でもカキが食べやすいようにと開発された広島の新名物料理です。冬の味覚 広島カキをはじめ、牛肉、豚肉と山海の幸を使用し、味噌をベースに具材の味を生かせるよう開発されたオリジナルスープで煮込んだ鍋料理。たくさんの野菜が一緒に取れるのでとてもヘルシーかつ栄養満点の冬の広島新名物です。ホテルグランヴィア広島では、地下1階 味処「ぐらんういあ亭」でお召し上がりいただけます。

このニュースリリースに関するお問い合わせは

ホテルグランヴィア広島 企画部 担当:上野

〒732-0822 広島市南区松原町1-5 (JR 広島駅新幹線口)

TEL:082-262-1111(代表) FAX:082-262-3349

e-mail:a_ueno@hgh.co.jp URL:www.hgh.co.jp